



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010061
(L) Largeur (CM)	65
(P) Profondeur (CM)	53
(H) Hauteur (CM)	20
Capacité (L)	52
Poids (KG)	4.13
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	3
Largeur	66
Hauteur	43

Article: P212001

Product Family: GN Pro Acier Inoxydable

Bac Gastronorm GN PRO en acier inoxydable 18/10 de 2/1 et 200 mm de profondeur

Conçu pour maximiser la capacité et améliorer les performances, le plateau de table à vapeur gastronorm 2/1 de Pujadas est conçu pour les cuisines commerciales animées. Grâce à l'acier inoxydable 18/10 de qualité robuste, au design épais et aux bords renforcés, ce moule est très résistant aux bosses et aux bosses. Il dispose d'une conception de coin unique qui augmente la surface utilisable et permet à ce moule d'être empilé pour un stockage pratique. Il a une profondeur de 200 millimètres et une capacité de 52 litres. La conception polyvalente est idéale pour la cuisson, le transport, le stockage et la présentation dans des buffets chauds ou froids, ce qui fait de ce bac à vapeur certifié NSF le meilleur choix pour presque tous les établissements. Pujadas propose toute une collection d'accessoires pour cette ligne de plateaux à vapeur, notamment des couvercles, des cloisons, des bases perforées, des plateaux de présentation et plus encore.

Features & Benefits

- L'acier inoxydable de qualité 18/10 promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- Conception épaisse et bords renforcés résistant aux anneaux et aux bosses
- Conception de coin unique augmente la surface utile et permet l'empilage pour un stockage pratique
- Intérieur lisse est facile à nettoyer
- Conception profonde de 200 millimètres
- Capacité de 52 litres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson, le transport, le stockage, la présentation dans des buffets chauds ou froids et plus encore
- Compatible avec la gamme d'accessoires en acier inoxydable Pujadas

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es